



Terasi udang - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	5
8 Pelabelan.....	5
9 Penyimpanan.....	5
Lampiran A (informatif) Alur proses pengolahan terasi udang	6
Bibliografi.....	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses pengolahan terasi udang	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas terasi udang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2716-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 14 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.

Terasi udang–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan terasi udang.

2 Acuan normatif

SNI 2716.2:2009, *Terasi udang–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*
SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*
SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan terhadap udang tanpa mengubah struktur dan bentuk dasar

3.2

pengolahan

suatu rangkaian kegiatan dan atau perlakuan dari bahan baku udang sampai menjadi produk akhir untuk konsumsi manusia

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku terasi udang sesuai SNI 2716.2:2009.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan ketentuan tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan utama lainnya (*ingridient*) dan bahan tambahan pangan

4.3.1 Garam

Garam yang dipakai sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya, ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3.2 Bahan Tambahan Makanan

Bahan tambahan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dalam penggunaannya, bahan tambahan makanan ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat penggiling;
- b) alat pengering;
- c) bak/ember plastik;
- d) keranjang plastik;
- e) meja proses;
- f) pengaduk;
- g) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan terasi udang tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Bahan baku udang rebon segar

- a) Potensi bahaya: mutu dan jenis tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: udang rebon yang diterima pada unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu dilakukan secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.2 Bahan baku udang rebon kering

- a) Potensi bahaya: mutu dan jenis tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebon dengan mutu dan jenis yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon yang diterima pada unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu dilakukan secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku

diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.3 Bahan (*ingridient*) lainnya

- a) Potensi bahaya: mutu dan jenis tidak sesuai spesifikasi dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan tambahan dengan mutu dan jenis yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan tambahan diterima pada unit pengolahan diuji secara organoleptik untuk mengetahui mutu dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter. Bahan tambahan diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability*.

6.2 Sortasi

6.2.1 Udang rebon segar

- a) Potensi bahaya: mutu dan jenis tidak sesuai spesifikasi, benda asing dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebon dengan mutu dan jenis yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon dipisahkan dari ikan jenis lain dan benda asing, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu produk antara 0 °C - 5 °C.

6.2.2 Udang rebon kering

- a) Potensi bahaya: mutu dan jenis tidak sesuai spesifikasi, benda asing dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebon dengan mutu dan jenis sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon dipisahkan dari ikan jenis lain dan benda asing, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebon yang bersih dari kotoran.
- c) Petunjuk: udang rebon dicuci dengan air bersih, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Penirisan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebon tiris dan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon dimasukkan ke dalam wadah keranjang hingga tiris dan dilakukan secara cermat dan saniter.

6.5 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat udang rebon guna menentukan konsentrasi garam.
- c) Petunjuk: timbang udang rebon secara cepat, cermat dan saniter.

6.6 Penggaraman

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan terasi udang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon dimasukkan ke dalam wadah dan ditaburi garam sesuai spesifikasi. Selanjutnya diaduk sampai homogen dan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Pengeringan I

- a) Potensi bahaya: tingkat kekeringan tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan udang rebon dengan tingkat kekeringan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon diletakkan secara merata diatas alat pengering sampai setengah kering, dilakukan secara cermat dan saniter

6.8 Penggilingan I

- a) Potensi bahaya: tingkat kehalusan tidak sesuai spesifikasi, kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan udang giling yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon digiling secara cepat, cermat dan saniter.

6.9 Fermentasi

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen dan tidak terjadi proses fermentasi.
- b) Tujuan: mendapatkan terasi udang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang giling dimasukkan ke dalam wadah tertutup rapat tanpa rongga udara dan diperam selama 11 jam - 12 jam pada suhu ruang secara cermat dan saniter.

6.10 Pengeringan II

- a) Potensi bahaya: tingkat kekeringan tidak sesuai spesifikasi, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan terasi udang dengan tingkat kekeringan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: udang rebon diletakkan secara merata diatas alat pengering sampai setengah kering, dilakukan secara cermat dan saniter.

6.11 Penggilingan II

- a) Potensi bahaya: tingkat kehalusan tidak sesuai spesifikasi, kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan terasi udang dengan tingkat kehalusan sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: terasi udang digiling secara cepat, cermat dan saniter.

6.12 Pencetakan

- a) Potensi bahaya: bentuk dan berat tidak sesuai spesifikasi, kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk dan berat terasi udang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: adonan terasi udang ditimbang dan dicetak, dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.13 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama transportasi dan penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk akhir terasi udang dimasukkan ke dalam kemasan selanjutnya di masukkan ke dalam master karton secara cepat, cermat, saniter sesuai dengan label.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk terasi udang bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk kering.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk terasi udang yang diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

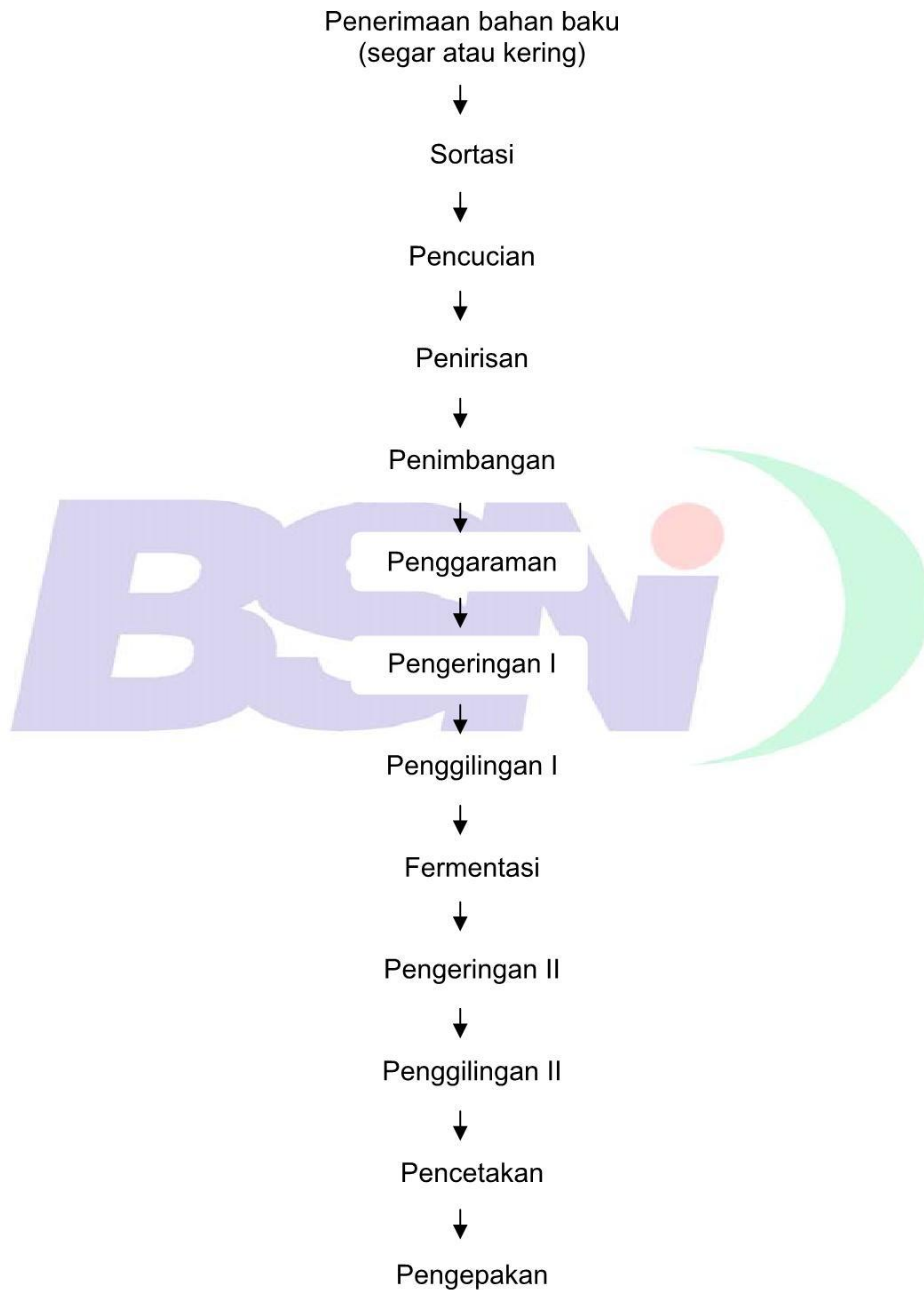
- a) nama produk;
- b) daftar bahan yang digunakan;
- c) kode produksi;
- d) berat bersih;
- e) nama dan alamat pihak yang memproduksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan terasi udang di dalam gudang penyimpanan dengan suhu ruang. Penataan produk dalam ruang penyimpanan diatur sehingga memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses pengolahan terasi udang



Gambar A.1 - Diagram alir proses pengolahan terasi udang

Bibliografi

SK Menkes No.907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-Syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum*.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id